



informativo del abasto

¡Campo, salud y educación! El futuro de un país rico.



**IDEAS INNOVADORAS
PARA EL SECTOR
AGROPECUARIO**



**4 PRODUCTOS
DE GRANO ENTERO
QUE SON SALUDABLES**



**SEXTO FESTÍN DE COMIDA
MEXICANA Y VINOS
DE RIOJA**

Feliz día Mamá

Dejaste
la pista de baile,
para ayudarme
con mis primeros
pasos.





SODIMAC®

Todo para tu hogar en un solo lugar.

MÁS QUE IDEAS,



INSPIRACIÓN.

VISÍTANOS EN

PLAZA CENTRAL | GRAN SUR | IZCALLI | ARBOLEDAS | SAN MATEO

Veracruz | Monterrey | San Luis Potosí | León | Cuernavaca | Saltillo



(800) 0622 203

www.sodimac.com.mx



México vive, internamente, uno de los momentos más complejos de los últimos diez años. No hay tema en el que se tengan buenas noticias, la falta de atención ha llevado al país a un punto en el que se deben tomar medidas drásticas para tratar de enderezar el barco, pero no se ve por donde se pueda lograr.

Sin embargo, entre todo el cúmulo de situaciones adversas, resalta una buena noticia que tiene que ver con los mexicanos que deciden invertir en Estados Unidos ya que esa es una posibilidad amplia de éxito.

Resulta que el mercado estadounidense se ha convertido en una oportunidad para los productores latinoamericanos de alimentos en aquel país.

En años recientes la comunidad hispana en la Unión Americana se ha incrementado sustancialmente al grado de convertirse en la primera minoría en ese país.

Situación que se está aprovechando toda vez que los productos alimenticios latinos están ganando preferencia entre el público en general y los inversionistas mexicanos no pueden dejar pasar esa oportunidad.

Especialistas en la promoción de alimentos afirman que este es un excelente momento para la exportación de productos alimenticios ya que la población de origen latinoamericano en Estados Unidos representa ya más del 19 por ciento del total, convirtiéndose así en el grupo minoritario más grande de esa nación,

Aseguran que esta situación constituye la oportunidad inmejorable para que los productores de alimentos, no sólo de México, sino de América Latina comercialicen sus productos en uno de los mercados más importantes a nivel mundial como lo es el estadounidense.

Los especialistas concuerdan en que la población hispana se encuentra dispersa por toda la Unión Americana, ya que su grueso está localizado en las costas, pero una empresa que busque traer sus productos a este mercado deberá tomar en cuenta los orígenes nacionales predominantes en cada zona.

Destacan que, en la Costa Este, la mayoría de los hispanos son originarios de países del Caribe, como Puerto Rico o Cuba, o de Sudamérica, en el caso de los venezolanos, colombianos o argentinos. Por otro lado, la Costa Oeste tiene población hispana predominantemente mexicana y centroamericana.

En ese sentido, destacan que más allá de las compras de "nostalgia" por parte de la comunidad hispana, ya hay muchos productos latinos que se han sabido ganar un lugar entre la población en general de cada región, como las tortillas, las salsas picantes, las arepas, las empanadas, entre otros.

"Este paso de lo étnico hacia lo 'mainstream' es una de las apuestas más complejas y necesarias para consolidar las operaciones de exportación en un mercado tan dinámico como Estados Unidos y, además, una prueba inequívoca de que Latinoamérica tiene cómo competir con productos de calidad y alto valor agregado, que lleven nuestros elementos culturales, de los que nos sentimos tan orgullosos, a nuevas conquistas", comentó Andrés Felipe González, experto en promoción de alimentos.

El especialista precisó que, para exportar a los Estados Unidos, además de los trámites en el país de origen, un productor latinoamericano deberá registrarse y familiarizarse con las regulaciones de la Administración de Alimentos y Medicinas (FDA), la autoridad en materia sanitaria en Estados Unidos.

También deberá designar un agente que sirva de enlace entre la empresa y las dependencias de gobierno para asegurar que la papelería esté siempre en orden.

Punto importante –dijo–, es cumplir con los protocolos de inocuidad, empaque y etiquetado, además de agregar una descripción rápida y comprobable, a través de certificaciones, de los beneficios de su consumo, en especial en alimentos con los que el público no esté familiarizado.

Uno de los retos principales a los que se enfrentan en Estados Unidos las empresas de alimentos latinoamericanos es posicionar productos que quizá en sus países de origen son muy populares o fáciles de conseguir, pero resultan exóticos, o difíciles de importar en su estado natural, debido a regulaciones del mercado norteamericano.

"El reto está en cómo podríamos lograr una mejor conquista de mercado, ¿tal vez en la presentación?, ¿en el tipo de empaque?, ¿en una etiqueta diferenciada?, ¿en una reformulación de los ingredientes?"

Una buena estrategia de entrada es a través de cadenas de retail locales o regionales, que suelen tener requisitos menos estrictos que los gigantes nacionales.

Estas suelen estar –afirmó–, focalizadas en comunidades con alta presencia de minorías, entre ellas la hispana. Así, el producto puede encontrar un público seguro, para de ahí consolidarse y dar el salto a tiendas más grandes y dirigidas a consumidores más exigentes.

En resumen, el mercado de alimentos en Estados Unidos ofrece una gran oportunidad para los productores de América Latina.

DIRECTORIO

Presidente Honorífico: Enrique Alcalá Sánchez / Director General Julio Adrián Acosta Ramírez / Director Comercial: Gaston Angel Menendez Mora gamenendez@eopuk.mx / Director de Información: Alejandro Martínez Olvera / Arte y Diseño: Roberto Lira Olvera / Director Web: Edgar Garcia de los Santos / Colaboradores: José Luis Hernández Villegas, Luis Villegas Herrera.

Oficinas: Av. Nezahualcóyotl 180 Col. Raúl Romero.C.P. 57630. Cd. Nezahualcóyotl. Edo. De México. TEL: 55 5765 6565.

Distribuidor: Av. Nezahualcóyotl 180 Col. Raúl Romero.C.P. 57630. Cd. Nezahualcóyotl. Edo. De México. TEL: 55 5765 6565.

El contenido de esta publicación es responsabilidad de los autores. Prohibida la reproducción total o parcial de sus contenidos gráficos y editores. Mayo - Núm.241 2023.

Informativo del Abasto es una publicación mensual. Editor responsable: Julio Adrián Acosta Ramírez.

Número de Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo de Autor: 04-2022-092911555200-102

Certificado de Licitud de Título y Contenido: 14798

LA IGUALDAD DE LAS MUJERES

EN LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS PODRÍA ACABAR CON LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA DE 45 MILLONES DE PERSONAS: FAO

Abordar las desigualdades de género en los sistemas agroalimentarios y empoderar a las mujeres reduce el hambre, estimula la economía y refuerza la resiliencia ante crisis tales como el cambio climático y la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), según revela un nuevo informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El informe sobre la situación de las mujeres en los sistemas agroalimentarios, el primero de este tipo desde 2010, no se limita a la agricultura, sino que ofrece un panorama completo de la situación de las mujeres que trabajan en los sistemas agroalimentarios, abarcando desde la producción hasta la distribución y el consumo.

En el informe se destaca que, a escala mundial, el papel de las mujeres tiende a estar marginado y sus condiciones laborales suelen ser peores que las de los hombres en trabajos irregulares, informales, a tiempo parcial, poco cualificados o que requieren un uso intensivo de mano de obra. De igual forma, las mujeres que trabajan como asalariadas en la agricultura ganan 82 céntimos por cada dólar que reciben los hombres.

“Si abordamos las desigualdades de género endémicas en los sistemas agroalimentarios y empoderamos a las mujeres, el mundo dará un salto adelante en la consecución de los objetivos de poner fin a la pobreza y crear un mundo sin hambre”, afirma en el prólogo del informe el Director General de la FAO, QU Dongyu.

El estudio explica que cerrar la brecha de género en la productividad agrícola y la brecha salarial en el empleo agrícola aumentaría el producto interior bruto mundial en casi 1000 millones de USD y reduciría el número de personas que padecen inseguridad alimentaria en 45 millones.

A su vez, los beneficios de los proyectos que empoderan a las mujeres son mayores que los de los que se limitan a tener en cuenta las cuestiones de género. Los autores explican que si la mitad de los pequeños productores contaran con intervenciones de desarrollo centradas en el empoderamiento de las mujeres, se produciría un aumento significativo de los ingresos de otros 58 millones de personas y de la resiliencia de otros 235 millones.

“Lograr unos sistemas agroalimentarios eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles dependerá del empoderamiento de todas las mujeres y de la igualdad de género. Las mujeres siempre han trabajado en los sistemas agroalimentarios. Es hora de que hagamos que los sistemas agroalimentarios funcionen para las mujeres”, añadió QU Dongyu.



LAS MUJERES EN LA AGRICULTURA GANAN 82 CÉNTIMOS POR CADA DÓLAR QUE RECIBEN LOS HOMBRES.





DESDE 1976

HERBOLARIA DE TRADICIÓN



 therbal.mx *siguenos*
  
@therbalmexico



EL ORIGEN DE LA CERVEZA

ARTESANAL

LOS ANTIGUOS SUMERIOS FUERON LOS PRIMEROS EN ELABORAR CERVEZA.

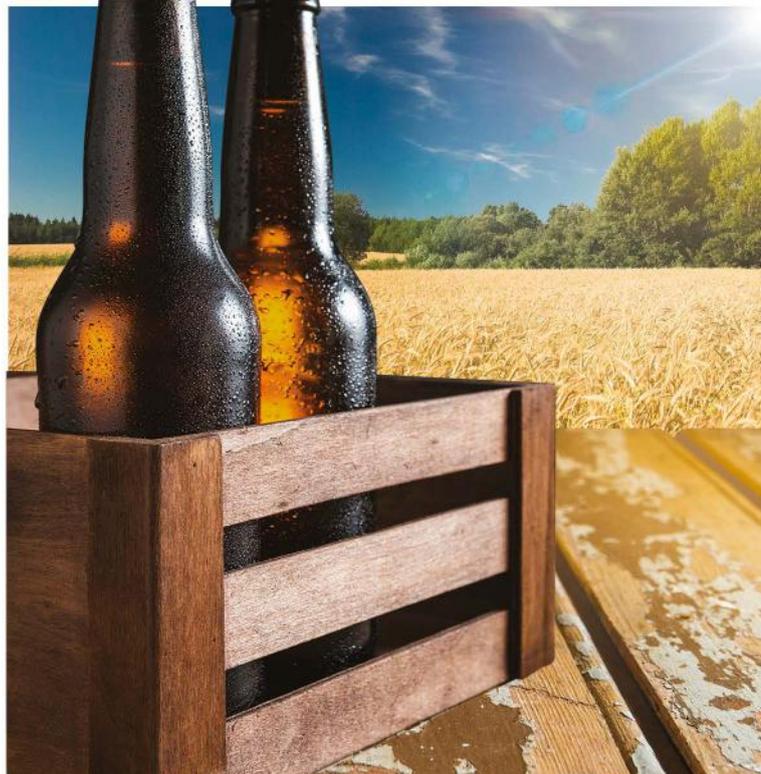
La cerveza es una bebida muy especial, no sólo por sus aromas y sabores que conquistan a millones de paladares en todo el mundo, sino también porque ha acompañado a la humanidad por cientos de años. Aquí te contamos un poco de su historia.

Los primeros indicios de la producción de cerveza datan alrededor del año 4 mil a.C., en la región de Oriente Medio, cuando los antiguos sumerios descubrieron cómo hacer una bebida alcohólica mediante la fermentación de granos. Esta bebida se utilizaba en ritos sagrados vinculados a la diosa de la fertilidad, Ninkasi.

Siglos más tarde, la cerveza llegó al antiguo Egipto, donde se le denominó "zythum" y se convirtió en una bebida esencial para la dieta cotidiana. En esta época, el vino se disfrutaba a las clases altas, mientras que la cerveza era consumida por el pueblo. Además, la cebada comenzó a utilizarse como moneda de cambio.

De acuerdo con los historiadores, los egipcios no sólo se convirtieron en los primeros comerciantes de esta bebida, también contribuyeron a mejorar la receta original al utilizar ingredientes como trigo, azafrán, comino, jengibre y miel.

Con el tiempo, la producción de cerveza se extendió a otros lugares del mundo y fue convertida en una bebida muy apreciada en muchas civilizaciones antiguas, incluyendo la griega y la romana. De hecho, los romanos llamaron a esta bebida "cerevisia", en honor a la diosa de la agricultura: Ceres.



Durante la Edad Media, la producción de cerveza se convirtió en una de las actividades económicas más importantes del norte y el centro de Europa. Si bien la elaboración de la cerveza era una labor que se encomendaba a las mujeres y a los monjes, fue en los monasterios donde se perfeccionaron las recetas y procesos de elaboración, lo que les permitió aumentar el volumen de producción.

Diversos estudios afirman que la cerveza que hoy en día conocemos tuvo su origen en Bélgica, durante la Edad Media, donde se comenzó a incluir el lúpulo como un ingrediente esencial para la elaboración de cerveza. Esta hierba es la que le da su sabor característico y actúa como conservante natural.

La cerveza hizo su primera aparición en México hasta el año 1544 gracias a Alfonso Herrera, un miembro de la expedición de Hernán Cortés, quien pidió permiso al rey de España para producir esta bebida en el nuevo continente. Herrera, construyó su cervecería en la hacienda El Portal, ubicada en lo que hoy es el Estado de México.



Durante varios siglos su producción en México estuvo limitada y se llevaba a cabo en pequeñas cervecerías locales que la producían principalmente para el autoconsumo. Este sector no cobró importancia sino hasta el siglo XIX, cuando se establecieron las primeras cervecerías industriales en el país.

Posteriormente, durante el gobierno de Porfirio Díaz la producción de cerveza experimentó un importante crecimiento. Durante esta época, se establecieron nuevas cervecerías y se modernizaron las existentes, lo que contribuyó a fortalecer la producción y distribución de cerveza industrial en todo el territorio mexicano. Gracias a esto, en 1904 la cerveza mexicana se posicionó como una de las mejores a nivel mundial.

Varias décadas más tarde, la producción de cerveza artesanal, que había sido popular en Europa y otros lugares del mundo, llegó a nuestro país. El movimiento de la cerveza artesanal en México comenzó a tomar fuerza en la década de 1990, cuando se fundaron las primeras cervecerías artesanales en el país. Desde entonces, el sector ha experimentado un rápido crecimiento, con más de 900 cervecerías artesanales operando a nivel nacional.

FUENTE: ANTAD



ENCUENTRA TODOS

LOS PRODUCTOS QUE NECESITES, AL MEJOR PRECIO



TENEMOS GRANDES PROMOCIONES



VISITANOS EN CENTRAL DE ABASTOS
IZTAPALAPA BODEGA F #44 CDMX

IDEAS INNOVADORAS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E HÍDRICA

En su primera participación, Otero destacó el papel del sector agropecuario de las Américas en la nueva agenda global, y expuso sobre sus aportes fundamentales a la seguridad alimentaria, nutricional y ambiental del mundo.

El Director General del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Manuel Otero, participó en una sesión de presentación del Consejo Global del Futuro, iniciativa del Foro Económico Mundial (WEF) al que fue invitado a integrarse y que reúne a líderes internacionales en diversas disciplinas para promover un pensamiento innovador acerca de los caminos que deben ser explorados por la humanidad para lograr un mundo más resiliente, inclusivo y sostenible.

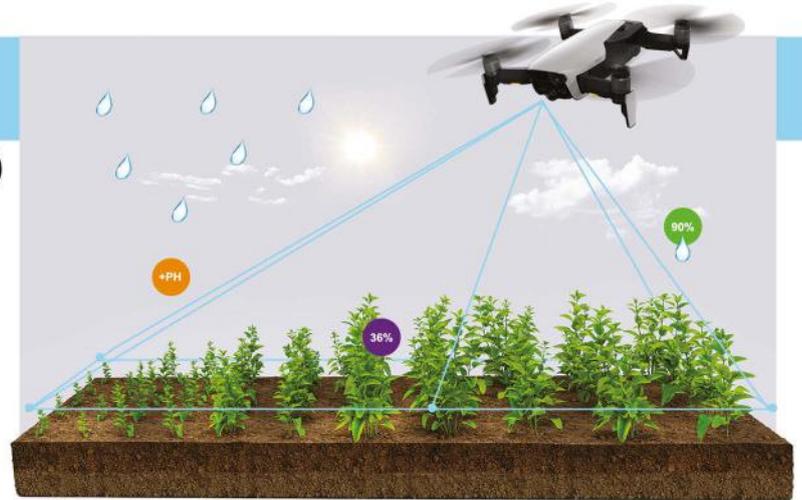
El Consejo Global del Futuro es una red en la que convergen expertos de la academia, los gobiernos, las organizaciones internacionales, los negocios, los medios de comunicación y la sociedad civil. Sus miembros son designados únicamente a través de una invitación, con la consigna de colaborar en la identificación y difusión de ideas innovadoras, que tengan potencial para tener un impacto global durante dos años.

En su primera participación, Otero destacó el papel del sector agropecuario de las Américas en la nueva agenda global, y expuso sobre sus aportes fundamentales a la seguridad alimentaria, nutricional y ambiental del mundo. En ese sentido, recordó que América Latina y el Caribe, con apenas 8% de la población mundial, es la mayor exportadora neta de alimentos y la principal proveedora de servicios ecosistémicos.



También remarcó la importancia de la formulación de una nueva generación de políticas públicas que tenga como principal insumo la ciencia y la innovación y ponga nuevas herramientas a disposición de los agricultores, como la digitalización de la actividad.

La red de expertos se divide en 29 consejos temáticos, que abordan los mayores desafíos que enfrenta la humanidad. Algunos de los temas son Transición Energética, Inteligencia Artificial, Ciberseguridad, Creación de Empleo, Inversiones Responsables, Sistemas Financieros, Política Tecnológica, Geopolítica y Filantropía para Clima y Naturaleza.



Otero integra específicamente el Consejo Global del Futuro en Seguridad Alimentaria y del Agua durante el período que va desde marzo de 2023 a diciembre de 2024. La disponibilidad de alimentos sanos y agua segura para las generaciones presentes y futuras son temas centrales en la agenda actual de los líderes globales.

Se espera que los expertos aporten puntos de vista estratégicos, evidencias científicas, liderazgo y entendimiento multidisciplinario de las principales problemáticas que tienen que ver con la seguridad alimentaria y del agua.

La misión del Consejo es debatir estrategias para facilitar que las innovaciones tecnológicas sean catalizadoras de acciones y políticas que garanticen la satisfacción de las necesidades de la humanidad en materia de alimentos y agua, en un mundo cuya población llegará a los 8.500 millones de habitantes en 2025.

Uno de los temas trascendentes que se plantea en el Consejo es el abordaje de mecanismos que permitan financiar las transformaciones en los sistemas agroalimentarios e hídricos.

La red está plenamente integrada a los más importantes centros y plataformas del Foro Económico Mundial, lo que asegura que el trabajo se desarrolle cerca de las comunidades y las alianzas que están en posición de convertir las ideas en acción.

El Consejo Global del Futuro en Seguridad Alimentaria y del Agua se apoyará en la tarea de investigación que realiza el Centro para la Naturaleza y el Clima del Foro Económico Mundial.

Como Director General del IICA, Otero promovió durante 2021 un trascendente consenso de los países de las Américas acerca de los compromisos y medidas necesarias para transformar los sistemas agroalimentarios del mundo, que se llevó a la Cumbre convocada por el Secretario General de las Naciones Unidas en septiembre de ese año en Nueva York.

El consenso fue volcado en un documento de 16 mensajes, los cuales hicieron énfasis en el rol de los productores agropecuarios y los trabajadores como actores imprescindibles de los sistemas alimentarios y advirtieron que sin producción agropecuaria no hay materias primas para transformar en alimentos.

El año pasado, el IICA coordinó nuevamente un debate regional, que culminó en una posición común para la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático (COP 27), que se realizó en noviembre en Egipto. En esa oportunidad los países del continente afirmaron que la acción climática para lograr una agricultura más sostenible debe ser basada en ciencia, de manera que resguarde e incremente la productividad y no profundice la ya preocupante crisis alimentaria actual.



50 AÑOS DE TRADICIÓN

CHINA GIRL®

CHINESE CUISINE SINCE 1973

FRANQUICIAS

*Restaurant

*Dark Kitchen

*Modelo Hybrid

¿Eres un apasionado de la Comida China y buscas una oportunidad de Emprendimiento?

Únete al SABOR Y TRADICIÓN DE CHINA GIRL y Disfruta los Beneficios de esta Gran Franquicia.

INFORMES Y CONTACTO:

Av. Prado Norte 370, Lomas-Virreyes
Chapultepec, Miguel Hidalgo, 11000 CDMX
Teléfono: 55 5520 3108
www.chinagirl.mx



SEXTO FESTÍN DE COMIDA MEXICANA Y VINOS DE RIOJA

ESTA SEXTA EDICIÓN CONTÓ CON LA PROPUESTA GASTRONÓMICA DEL CHEF DANIEL NATES, INSPIRADA EN EL MAÍZ Y EN LA COCINA POBLANA Y OAXAQUEÑA.

Rioja, la Denominación de Origen más antigua en España y desde 1991 la primera Denominación de Origen Calificada en el mundo, se sigue reinventando y trabajando en todos sus mercados para seguir conquistando paladares.

Con esta motivación, el pasado miércoles 25 de abril se llevó a cabo el 6° Festín de Comida Mexicana y Vinos de Rioja en la Terraza Everest, ubicada en una de las zonas más bonitas de la Ciudad de México. El objetivo, nuevamente, fue presentar la gran variedad de vinos de Rioja, tanto Blancos, Rosados como Tintos que se encuentran disponibles en nuestro país y mostrar, mediante un ejercicio de maridaje con gastronomía mexicana, cómo los diversos estilos armonizan, de manera espectacular, con nuestra cocina y con cualquier paladar.

En esta ocasión, la propuesta gastronómica fue del Chef Daniel Nates, quien presentó algunas de sus creaciones inspiradas en Puebla y Oaxaca, y la propuesta de maridaje fue de la Sommelier Miriam Partida. Se montaron varias estaciones con la diversidad de los platos y de los vinos con el propósito de que cada persona probará con el maridaje sugerido, pero que también lograra experimentar sus propios maridajes.

El chef Daniel Nates, deleitó a los invitados con un menú creativo y original que fue: Tlayuda Vegetal con kale tronchón, asiento de hongos, frijoles guisados con hoja de aguacate, quesillo, jitomates criollos y tripa frita, salsa macha de algas y pepitas. La sugerencia fue elegir alguna de las etiquetas de Vinos Blancos o Rosados.

Otro de los platos fue un Taco árabe de Shitake, elaborado con pan árabe de jocoque, cebolla cocinada en suero y salsa borracha de pasilla mixe con pulque. La armonización sugerida fue con vino Rioja Tinto Genérico.

El siguiente platillo presentado fue una Diversidad de frijol preparado con una base de waffle de plátano macho fermentado y tatemado, ceviche de frijoles, crema de queso Cotija y trufa fresca que se maridó con vinos Rioja Tintos Crianza.



47 ETIQUETAS DE 21 BODEGAS DE LA DENOMINACIÓN PARTICIPARON, REPRESENTANDO LA GRAN DIVERSIDAD DE VINOS ROSADOS, BLANCOS Y TINTOS QUE TIENE RIOJA.



Finalmente, dentro del menú salado se ofreció una Chalupita de mole negro con pato y ajonjolí tostado que acompañó perfecto con vino Tinto Reserva y Gran Reserva.

Para concluir, el Chef Nates ofreció de postre un Cono de Maíces. El Cono era de maíz rojo con helado de maíz azul, salpicado de palomitas con tocino y huitlacoche garapiñado.

En punto de las dos de la tarde, los invitados convocados: personalidades del Medio Gastronómico, Sommeliers, Medios de Comunicación Tradicionales y Digitales y Creadores de Contenido, se dieron cita para escuchar la bienvenida a cargo de Mónica Moreno Arellano, representante en México de la DOCa Rioja, quien habló en nombre de la Denominación. Al frente se dispuso una barra con 47 etiquetas de vino, entre Blancos, Rosados y Tintos Jóvenes, Crianza, Reserva y Gran Reserva, de los cuales los invitados podían elegir cualquiera de ellos para armonizar los platillos mexicanos.

La DOCa de Rioja es una de las preferidas por el consumidor mexicano y en este ejercicio logramos que los medios de comunicación y creadores de contenido logran descubrir una parte nueva de la Denominación y lo puedan compartir con sus seguidores. Para Rioja, México continúa siendo un mercado fundamental y esperamos, poco a poco, sumar más consumidores que sepan que se merecen un Rioja.

FUENTE: GRUPO PM

¡NO TE CONFUNDAS!

**EL MEJOR BACALO
PARA ESTA TEMPORADA,
LO TENEMOS EN**

La Abeja



**COMERCIAL DE NUECES Y SEMILLAS S.A. DE C.V.
PASILLO 3, ESQUINA CON SECTOR O-P
CENTRAL DE ABASTOS CDMX**

EL IMPORTANTE PAPEL

DEL MÉDICO VETERINARIO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DEL MUNDO

El Médico Veterinario tiene la gran responsabilidad de procurar el bienestar de nuestras mascotas, pero ¿sabías que estos profesionales de la salud son parte fundamental para que las proteínas de origen animal de consumo humano cumplan y superen los estándares de calidad que se necesitan para llegar a tu mesa?

En México existen 58 mil Médicos Veterinarios Zootecnistas¹ y uno de sus principales retos es evitar la zoonosis², enfermedad causada por bacterias, virus, parásitos o agentes no convencionales que pueden ser transmitidas de animales a humanos por contacto directo o por medio de los alimentos, entre otros factores.

Leonardo Burcius, Director General de MSD Salud Animal en México, reconoce la participación de estos expertos en la sociedad, así como el gran esfuerzo que realizan para lograr un ecosistema saludable a través de promover “One Health” o “Una Sola Salud”, iniciativa que fomenta la importancia de la salud de las personas, los animales y su entorno.

“Además de ayudarnos con la salud de nuestras mascotas, los Médicos Veterinarios desempeñan un papel fundamental en la industria alimentaria del mundo, ya que ellos son los responsables de la salud de los animales de producción y del monitoreo de la cadena de suministro, garantizando así que las proteínas de origen animal se produzcan adecuadamente en cada etapa del proceso”, señaló el directivo.

Cabe destacar que la contribución de los servicios veterinarios a la seguridad sanitaria de los alimentos está conformada, además, por un robusto plan integral que incorpora la investigación y el desarrollo de tecnologías y prácticas innovadoras de producción sostenible y eficaz. Mientras que la divulgación y la educación son factores clave para brindar orientación y asesoramiento sobre mejores prácticas en la industria.

Aunado a lo anterior, fuentes oficiales destacan que alrededor del 60% de los agentes que causan enfermedades en las personas provienen de animales domésticos o silvestres y el 75% de aquellos clasificados como emergentes son de origen animal, por esta razón, los Médicos Veterinarios son pieza fundamental para preservar la salud pública y, al mismo tiempo, mantener la calidad de los alimentos de origen animal a través de la prevención.

“Desde MSD Salud Animal enviamos nuestra felicitación y reconocimiento a los más de 58 mil profesionales mexicanos en salud animal que todos los días atienden a los animales de compañía que forman parte de nuestra familia y a los animales de producción que permiten tener en nuestras mesas con proteína inocua y de alta calidad”, dijo Leonardo Burcius, Director General de MSD Salud Animal en México.

UNO DE LOS PRINCIPALES RETOS DE ESTOS ESPECIALISTAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ES COMBATIR LA ZOONOSIS Y ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.

Fuente: MSD



EN MÉXICO EXISTEN 58 MIL MÉDICOS VETERINARIOS ZOOTEKNISTAS QUE PROCURAN LA SALUD Y BIENESTAR DE LOS ANIMALES, TANTO DE COMPAÑÍA COMO LOS DE PRODUCCIÓN.



Foto: MCZ JORGE BECERRA RAMÍREZ



**LLEVAMOS TU MARCA
AL SIGUIENTE NIVEL**

**Y LA PONEMOS
EN LO MÁS ALTO**

**CONTAMOS
CON PRESENCIA
A NIVEL NACIONAL**

DISPONIBLE



**ANUNCIATE
5765-6565**

infoventas@eopuk.mx

DISPONIBLE

SOLICITA TU COTIZACIÓN HOY MISMO

WWW.EOPUK.MX



VACUNACIÓN ANIMAL,

LA MEDIDA MÁS EFECTIVA PARA FORTALECER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS MEXICANOS

Por años, las vacunas han sido una medida muy eficaz para el control de enfermedades, pues ayudan a prevenir la propagación de virus y bacterias entre humanos y animales, contribuyendo así a una sana convivencia en el medio ambiente en el que vivimos.

En el marco del Día Mundial de la Vacunación Animal, que se conmemoró el 20 de abril, Leonardo Burcius, Director General de MSD Salud Animal en México, resaltó: "en nuestra compañía innovamos constantemente para ofrecer vacunas y herramientas para su aplicación, que ayuden al sector pecuario a mantener la salud de los animales de producción, asegurando así la calidad de los productos que consume la población de México y el mundo".

Recientemente, la compañía de salud animal lanzó dos importantes herramientas para la vacunación de cerdos y aves, por un lado, está IDAL, un sistema de vacunación sin aguja que hace más eficiente el proceso de inmunización en el ganado porcino y brinda seguridad a los operarios. A su vez, se desarrolló la tecnología SPHEREON, pequeñas esferas liofilizadas que se disuelven en agua, facilitando la administración de la vacuna para las aves.

Otros de los beneficios de estas importantes innovaciones en materia de vacunación, es que, en el caso de IDAL el proceso de inmunización resulta más preciso, fácil, rápido y seguro; además, brinda bienestar a los animales. Por otro lado, con SPHEREON se contribuye al cuidado del medio ambiente al disminuir los residuos con el envasado en cápsulas de aluminio 100% reciclables.

"En MSD Salud Animal estamos orgullosos de acercar nuevas formas de cuidar a los animales y prevenir enfermedades mediante el consumo de proteínas de origen animal, ayudando a los productores pecuarios a mejorar sus procesos y evitar en los animales el dolor causado por las inyecciones", agregó el directivo.

La vacunación animal puede mejorar la calidad y la producción de alimentos. Los animales vacunados son menos propensos a enfermarse y tienen una mayor tasa de supervivencia, lo que se traduce en una mayor producción de carne, leche, huevos y otros productos.

Además, a través de la prevención con estas herramientas, MSD Salud Animal contribuye a la iniciativa mundial 'One Health' o 'Una Sola Salud', la cual resulta de vital importancia para cuidar al sector pecuario de la proliferación de enfermedades zoonóticas; pues los productores nacionales aportan importantes cantidades de productos de origen animal al mercado nacional e internacional.

Tan solo en México, el consumo per cápita de carne de cerdo es de 1.73 kilos al mes, mientras que la adquisición de carne de pollo es de 2.92 kilos por mes. A nivel internacional, nuestro país se posiciona como uno de los 10 principales países productores y exportadores de carne.



Fuente: MSD

CUÁLES SON LAS VACUNAS QUE DEBEN TENER MI MASCOTA

M.V.Z Miguel Ángel López



Es muy importante entender el papel que juegan las vacunas en el bienestar de las mascotas. A lo largo de la vida, la salud de los organismos se ve amenazada por agentes del medio ambiente (parásitos, bacterias y virus) que pueden generar enfermedades e incluso la muerte.

El sistema inmunológico es el encargado de producir muchas de las células que defienden al organismo de dichos agentes. Al nacer, no ha madurado lo suficiente por lo que las células de defensa son proporcionadas por la leche de la madre en forma de calostro. Posteriormente, al ir madurando paulatinamente irá fabricando la cantidad necesaria para defenderlo.

Las vacunas han sido diseñadas para estimular al sistema inmunológico para la producción de defensas específicas contra una enfermedad; consisten en la introducción al organismo de un microorganismo (ya sea virus o bacteria) modificado o atenuado con el fin de poner al sistema inmunológico de la mascota a fabricar defensas contra esa enfermedad. Las vacunas ayudan a prevenir la enfermedad, no a curarla.



Es muy importante aplicar las vacunas en la edad adecuada y además únicamente deben ser administradas en animales sanos.



PERROS

A las 6 semanas parvovirus y moquillo canino; a las 8 semanas polivalente (parvovirus, moquillo, parainfluenza, hepatitis canina y leptospirosis); a las 12 semanas refuerzo de polivalente; a las 16 semanas refuerzo de polivalente y rabia. Posteriormente cada año refuerzo de polivalente y rabia.



GATOS

En cuanto a los gatos se recomienda la aplicación a las 8 semanas de la vacuna trivalente (panleucopenia, calicivirus y rinotraqueítis), a las 10 semanas leucemia felina, a las 12 semanas la 2ª dosis de trivalente, a las 14 semanas la 2ª dosis de leucemia y a las 16 semanas rabia.



La mejor decisión que podemos tomar para la salud de nuestra mascota es llevarla regularmente al médico veterinario para que nos recuerde puntualmente cuando es necesario aplicarle vacunas o realizarle desparasitaciones. Además, él siempre nos podrá recomendar la mejor opción desde el punto de vista nutricional, que consista en un alimento Premium o Super Premium de calidad para alargar su calidad de vida.

GRUPO PM

Tel: (777) 616 7370
www.grupopm.com/mipecomascota
grupopm@grupopm.com
@PetFoodInstitute
www.petfoodinstitute.org
www.mascotaspm.com

pet food institute
Promoting long and healthy lives since 1958

UNA MASCOTA SANA
ES UNA MASCOTA FELIZ





MUNDO CAN PRODUCTOS PARA TU MASCOTA



**PRECIOS
MAYOREO
MENEDEO
DISTRIBUIDOR**

MOBILIARIO PARA VETERINARIA O PET-SHOP



VISITANOS EN:
20 DE NOVIEMBRE #8 COL. MAGDALENA MIXHUCA VENUSTIANO CARRANZA
55 5155 1023 / serviciosdigitales@mundocan.mx



¿Quieres ser distribuidor autorizado de Mundo Can? **CONTÁCTANOS**

CROQUETAS DE PURÉ DE PAPA RELLENAS DE POLLO



● Tiempo: 40 minutos
 Dificultad: Baja
 Rinde 4 porciones

Contenido nutrimental por porción:

Contenido nutrimental por porción: 560 calorías de energía, 20g proteínas, 6g fibra, 7.5g grasas saludables, 2g grasas saturadas, 540mg sodio. Receta muy rica en proteína de alta calidad (41% de la IDR), vitamina B1 (67% de la IDR), fibra (22% del IDR), folatos (24% de la IDR), potasio (28% de la IDR), manganeso (39% de la IDR), vitamina B3 (38% de la IDR), vitamina B6 (25% de la IDR), vitamina C (65% de la IDR) hierro (21% de la IDR), selenio (58% de la IDR), vitamina K (28% de la IDR) y fósforo (25% de la IDR). Receta con zinc (11% de la IDR), magnesio (16% de la IDR), calcio (13% de la IDR).

Ingredientes

1 taza Leche descremada
 1 taza Agua
 Sal y pimienta
 1 taza Puré de Papa Instantáneo de Estados Unidos
 4 rebanadas Tocino ahumado
 8 cucharaditas Miel maple

Perejil picado para decorar

● Tiempo: 20 minutos
 Dificultad: Baja
 Rinde 8 porciones

Procedimiento

- Calienta la leche y agua en una olla, salpimenta y mezcla las hojuelas de papa, dejar enfriar.
- Saltea el tocino en una sartén y retira a papel absorbente
- Sirve el puré de papa, decora con el tocino y el perejil picado.
- Acompaña con miel de maple si lo deseas.

Ingredientes

1 taza Leche
 1 taza Agua
 2 cucharadas Mantequilla
 1 taza Puré de Papa Instantáneo de Estados Unidos

Croquetas

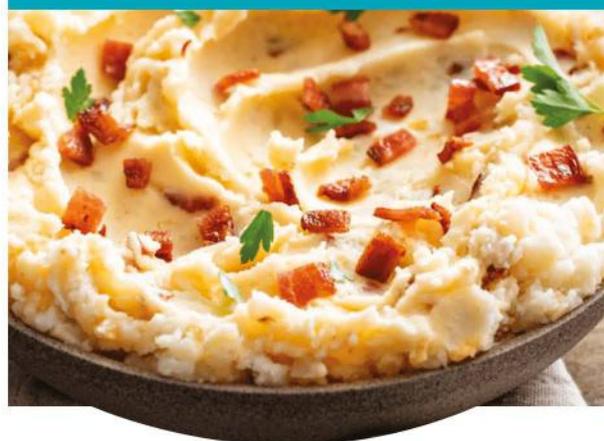
¼ Aceite vegetal suficiente
 ¼ Cebolla picada
 ½ taza Pollo desmenuzado
 ½ taza Puré de tomate
 ¼ taza Harina de trigo
 1 Huevo batido
 ½ taza Pan molido

Sal y pimienta al gusto
 perejil picado para decorar.

Procedimiento

- Calienta la leche y agua en una olla, agrega la mantequilla, salpimenta y mezcla las hojuelas de papa, deja enfriar. En una sartén con aceite sofríe la cebolla picada y pollo desmenuzado finamente, salpimenta y agrega el puré de tomate, reserva.
- Forma 12 bolitas del mismo tamaño relleno con el pollo.
- Pasa cada una de las croquetas por la harina, huevo batido y pan molido.
- Fríe las croquetas y acompaña con salsa de tu preferencia.

PURÉ DE PAPA CON TOCINO CRUJIENTE Y MIEL MAPLE



Contenido nutrimental por porción:

Contenido nutrimental por porción: 560 calorías de energía, 20g proteínas, 1g fibra, 1g grasas saludables, 1g grasas saturadas, 115mg sodio. Receta muy rica en vitamina K (78% de la IDR). Receta con proteína de alta calidad (6% de la IDR), vitamina A (7% de la IDR), vitamina B3 (5% de la IDR), vitamina B6 (4% de la IDR), vitamina C (18% de la IDR), selenio (6% de la IDR), vitamina B1 (6% de la IDR), fibra (3% del IDR), folatos (3% de la IDR), potasio (5% de la IDR), manganeso (12% de la IDR), zinc (4% de la IDR), hierro (3% de la IDR), magnesio (3% de la IDR), calcio (5% de la IDR) y fósforo (6% de la IDR).

Los Manantiales

Jamón de Pierna

14%
PROTEÍNA
LIBRE DE GRASA
PREFERENTE



HORNEADO

NUTRILOGA ESTHER SCHIFFMAN

Incluye los **granos enteros**
en tu dieta diaria



4

Productos con
granos enteros
que son saludables
para incluir en
nuestra **dieta**



Galletas de arroz inflado

Son perfectas para la saciedad y **una excelente opción de colación**. Acompáñalas de frutas con crema de cacahuete o yogurt griego, ya que brindan mucho sabor.



Tostadas de maíz horneadas

Puedes encontrar de maíz, linaza y otros **granos enteros**. Son súper prácticas y combinan con ensaladas o con algún dip.



Palomitas de maíz



Son el snack perfecto, por que contienen **fibra** y todos los **beneficios** de un **grano entero**.

Pan de caja

Los panes de **granos enteros** como son los de linaza, mijo, avena, centeno, tigre o cebada son perfectos para **sandwiches** o **bocadillos**.



10 DE MAYO,

**DÍA DE LA MUJER
MÁS IMPORTANTE EN LA VIDA
DE LOS MEXICANOS.**

En México comenzó a celebrarse en 1922, una festividad que normalmente se celebra con una comida alrededor de la familia.

Cuando somos pequeños e indefensos, vemos a nuestra madre como una heroína que puede lidiar con lo que sea, fuerte y resistente que está dispuesta a protegernos y llevarnos por un buen camino, en ocasiones no somos conscientes de que ellas también sufren y tienen sentimientos como nosotros, pero llega el momento en cual sentimos empatía y nos damos cuenta de algunos errores que hemos cometido.

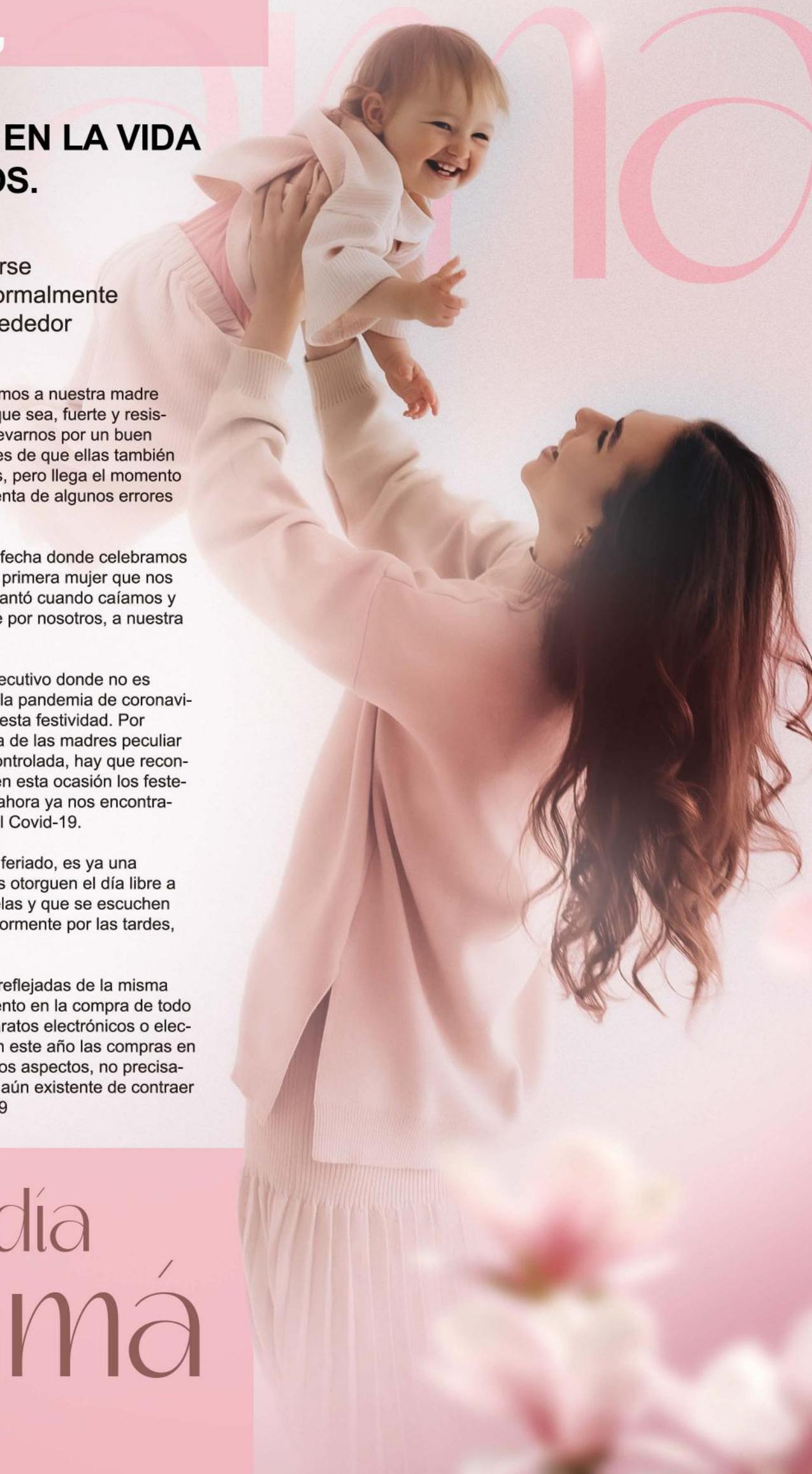
Para los mexicanos, el 10 de Mayo es una fecha donde celebramos y llenamos de agradecimiento y cariño a la primera mujer que nos amó en nuestra vida, a aquella que nos levantó cuando caíamos y que siempre estará dispuesta a sacrificarse por nosotros, a nuestra madre.

Sin embargo, este es el segundo año consecutivo donde no es posible festejar como tal vez lo deseemos, la pandemia de coronavirus nos ha impedido llevar con normalidad esta festividad. Por segunda ocasión en México se vivirá un día de las madres peculiar dentro de una pandemia supuestamente controlada, hay que reconocer que, a comparación del año pasado, en esta ocasión los festejos son un poco mas viables debido a que ahora ya nos encontramos en un proceso de vacunación contra el Covid-19.

A pesar de que este día no es oficialmente feriado, es ya una tradición que las empresas en ciertos casos otorguen el día libre a las madres, que haya festejos en las escuelas y que se escuchen serenatas por las madrugadas para posteriormente por las tardes, reunirse todos en familia para celebrar.

Fechas o celebraciones como esta se ven reflejadas de la misma forma en la economía, esto debido al aumento en la compra de todo tipo de regalos, desde tarjetas, flores o aparatos electrónicos o electrodomésticos para las madres, sin duda en este año las compras en línea verán un crecimiento potencial en estos aspectos, no precisamente por la comodidad, sino por el miedo aún existente de contraer una enfermedad tan grave como el covid-19

Feliz día
Mamá



MOSTRARÁ INDUSTRIA DE LA REPARACIÓN AUTOMOTRIZ SU RECUPERACIÓN Y ENFOQUE A NUEVAS TECNOLOGÍAS EN

EXPO CESVI 2023

Por: Hiram Ordoñez

La industria de la reparación automotriz vive un claro proceso de recuperación después de las adversas condiciones generadas por la pandemia, y mostrará su recuperación y enfoque hacia nuevas tecnologías e interactividad en la edición número 20 de EXPO CESVI INTERACTIVA 2023.

Con una presencia estimada de más de 7,500 personas durante tres días de actividades, EXPO CESVI INTERACTIVA, se llevará a cabo del 8 al 10 de junio en el WTC de la CDMX, que espera ser el foro que refleje el crecimiento y la recuperación casi a los niveles prepandémicos, además de convertirse en un espacio de presentación de nuevos productos, tecnología y modelos de capacitación para los profesionales de la reparación de vehículos siniestrados, los seguros y la seguridad vial.

Lieto Morales Álvarez, subdirector de Marketing de CESVI MÉXICO y coordinador de EXPO CESVI INTERACTIVA, informó que en esta ocasión la feria especializada, única en su tipo en América Latina, contará con decenas de demostraciones técnicas, 12 conferencias de productividad y la presencia de 66 expositores especializados.

En paralelo a la muestra comercial, se han programado 14 conferencias dentro del 8° Ciclo de Conferencias de Seguridad Vial, en las que se presentarán cómo prevenir riesgos en el transporte, conocer los avances tecnológicos en el segmento, y otros temas relacionados a disminuir la siniestralidad del auto-transporte de carga en México.



Morales Álvarez agregó que la interactividad que se mostrará en esta vigésima edición, tuvo sus antecedentes incluso antes del inicio de la pandemia, es decir, desde 2017 se CESVI ha impartido cursos a distancia para personal administrativo y operativo de las aseguradoras, agencias automotrices, talleres y empresas de transporte.

Con la nueva administración del Centro de Experimentación, encabezada por Augusto Bagase Rejón, se vive un intenso proceso de reingeniería corporativa que le permitirá fortalecer sus áreas de investigación, capacitación, seguridad vial y servicios, para mantenerse a la vanguardia en temas de electromovilidad, movilidad segura, reparación y capacitación, entre otras.

Este proceso, concluyó Morales, también impactará en la EXPO CESVI INTERACTIVA, la cual, como resultado del esfuerzo de los sectores asegurador y reparador, mostrará un claro paso hacia la era de la digitalización, la interactividad y la realidad virtual dentro de esta importante industria en el país.



¡Haz que la tecnología mejore tu vida!



Encuentra tu tienda más cercana en
mystoremx.com

ES TIEMPO DE BÉISBOL

Por Alejandro Martínez Olvera

La actuación de la novena mexicana en el Clásico Mundial de Béisbol puede ya considerarse como el acontecimiento más importante del año en el ámbito deportivo de nuestro país, si bien no lograron llegar a la final, si fueron capaces de conectar con la afición como hace mucho no sucedía con un equipo de conjunto.

México tuvo una destacada fase de grupos donde logró superar al equipo de Estados Unidos, la novena comandada por Benjamín Gil tuvo la capacidad de derrotar al equipo de las barras y las estrellas en su estadio, y tras ese encuentro dejó muy claro que estaba hecho para lograr grandes hazañas en el Clásico Mundial 2023.

Ya en la fase de grupos logró remontar una desventaja de cuatro carreras desde la primera entrada ante la selección de Puerto Rico y los derrotó 5-4 para lograr acceder a las semifinales ante el poderoso equipo de Japón.

Instalados en semifinales y ante los japoneses, México aparecía como la víctima, sin embargo, los asiáticos la sufrieron y solo pudieron darle la vuelta al marcador hasta la última entrada. A la postre Japón resultaría ser el campeón del Clásico Mundial de Béisbol 2023.

El excelente desempeño de México en el Clásico se dio en gran medida a la gran calidad de los peloteros mexicanos. Los beisbolistas mexicanos han demostrado desde hace mucho tiempo que tienen mucho potencial y muestra de ello es su presencia en la MLB, que sigue siendo el campeonato más competitivo y el mejor pagado, acceder a la gran carpa no es cosa sencilla y mantenerse es todavía más complicado.



El otro gran factor de la conexión de la novena mexicana con los aficionados fue sin duda la calidad y el carisma de Randy Arozarena, el pelotero cubano-mexicano entendió a la perfección su rol de líder en el equipo. No solo brilló antes de los juegos, sino que fue pieza clave en los momentos decisivos del representativo mexicano durante todo el Clásico Mundial de Béisbol.

Actualmente México se ubica en el Top mundial del béisbol, la actuación de la novena azteca despertó el interés de muchos aficionados y enamoró a muchos niños y jóvenes con sus hazañas. En algunos años se podrán ver los frutos que sembró la gran actuación de la novena mexicana en el Clásico Mundial de béisbol 2023.

EL MOMENTO DE SANTI HA LLEGADO

Por Alejandro Martínez Olvera

Muchos deseaban verlo defendiendo la camiseta de México en el mundial de Catar 2022, pero Gerardo Martino y el destino tenían para Santiago Giménez otros planes.

Hace un par de años el delantero levantaba el campeonato de la Liga MX con la escuadra de Cruz Azul, el Bebote como muchos lo llaman, lograba lo que su padre no logró por muchos años, hacer campeón a la Máquina.

Surgido de la cantera de la Noria, Santiago mostraba condiciones desde sus apariciones en las juveniles, arropado por el club y su padre fue llevando su proceso paso a paso, la mentoría del Chaco es evidente en cada decisión deportiva de Santi.

La oferta del Feyenoord de Países Bajos llega en el momento que Santiago destacaba más con Cruz Azul y en la antesala del Mundial, las condiciones estaban dadas para dar el brinco a Europa. Santiago Giménez llegaba a cumplir el sueño europeo quizá más rápido de lo que esperaba. Como todo jugador vivió su adaptación, pero ni tarde ni perezoso empezó a destacar en los minutos que le otorgaba el cuerpo técnico de su nuevo club.

Las condiciones físicas del Bebote y sus dotes técnicos le han permitido tener un lugar en el once titular del equipo de Rotterdam. En el plano individual Santiago lleva una excelente cosecha de goles y ha igualado las marcas de Hugo Sánchez y Luis García con 20 goles en su primera temporada en el fútbol europeo y está a nada de superarla.



Con sus goles y actuaciones Santiago Giménez ha sumado para que el Feyenoord encabece el campeonato de la Eredivisie y estén cada vez más cerca de lograr un campeonato que hace tiempo no se les da, de lograr coronarse el equipo de Rotterdam tendría asegurado su lugar en la siguiente edición de la Champions League.

Se especula mucho sobre el futuro de Santiago Giménez, algunos medios deportivos lo empiezan a vincular con otros clubes, pero la única certeza para el delantero mexicano es la de seguir trabajando para que su club se corone y así pueda acceder a una vitrina como la Champions League.

El buen paso de Santiago es una luz en el camino para la selección mexicana de fútbol. El representativo mexicano no atraviesa un buen momento y ya ve en el Bebote la solución a sus problemas, sin embargo, el círculo cercano del jugador y los integrantes del seleccionado mexicano deben saber llevar de la mejor manera el proceso de Santiago dentro del equipo tricolor.

El delantero mexicano vive un gran momento y todo indica que lo mejor está por venir.

Paquete Botanero

Consíguelos en: 

www.tiendadulcesmiguelito.com



Experiencias de Sabor a Un solo "Click"



PUEBLA

cocina de



Maravilla®

Aceite comestible puro de canola



*"En tu Negocio Genera
Ganancias de Maravilla"*

